

Catering

*Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste
mit Köstlichkeiten aus 1001 Nacht.*

Privates Event oder Firmenveranstaltung - in unserem Catering-Buch
finden Sie eine Vielzahl kulinarischer Speisen aus dem Libanon.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an kalten und warmen
Vorspeisen (Mazza), FingerFood, Hauptgerichten und Desserts.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen zu den Speisen auch gleich die gesamte
Ausstattung von Tischen inkl. Tischwäsche, Dekoration, Geschirr, Gläser,
Besteck, sowie Servicekraft und Koch mit.

Unser Service

Papierservietten

Tischdekoration inkl. Tischwäsche

Stehetisch inkl. Tischwäsche

Banktische

Besteck (Messer, Gabel, Löffel)

Kaffeetassen mit Kaffeelöffel

Wassergläser

Weingläser

Dessertteller

Speiseteller

Servicekräfte

Köche

Lieferpreise, Auf- und Abbau etc. Preis nach Absprache

Kontakt

CITTI-PARK 1. OG

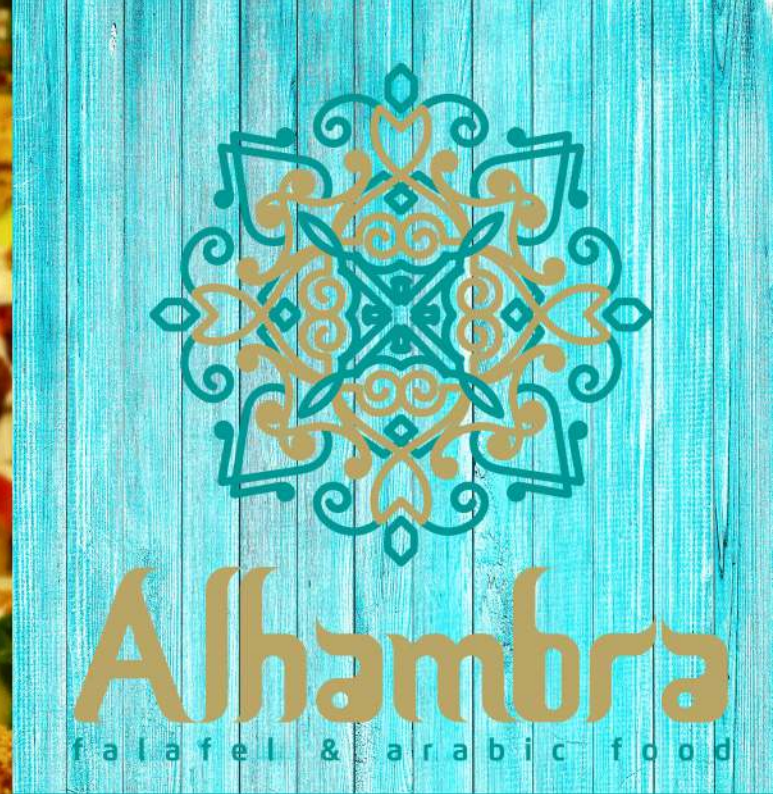
Herrenholz 14

23556 Lübeck

Tel.: 0451/ 59225379

e-Mail: info@alhambra-luebeck.de

WEB: www.alhambra-luebeck.de



Catering



Kalte Mazza

Zu unserer Mazza servieren wir Fladenbrot.

Tabouleh

Tomaten, Petersilie mit Zitrone, Minze und Weizenschrot

Foul

Saubohnen, Petersilie, Zitrone und Minze

Warak Inab

Weinblätter mit Reis gefüllt, gekocht aus Petersilie, Zitrone & Minze

Couscoussalat „Art des Hauses“

garniert mit Granatapfelkernen und Rosinen

Orientalischer Salat

mit Oliven, Walnuss und Granatapfelkernen

Rote-Bete-Salat

mit Weißkohl, Essig und Thymian

Prinzessbohnen

mit Paprika, Zwiebeln und Koriander

Mini-Mozzarella

mit hausgemachtem Pesto auf Rucolasalat

Mini-Kartoffeln

mit Oliven, verfeinert mit Zitrone, Minze und Cumin

Karotten

in einer Marinade aus Inwer, Kardamom, Sternanis und Lorbeerblatt

Äpfel

mit frischem Ingwer, Zitrone und Minze

Eingelegter Spinat

mit karamelsierten Zwiebeln und Koriandersamen

Kohlrabi

mit Safran, frischem Koriander und Knoblauch

Marinierter Schafskäse

mit Paprikapaste und schwarzem Kümmel

Gebatene Auberginen

mit Schafskäse und Harissa

Gebatener Blumenkohl

auf Sesam-Zitronen-Buttersauce mit Sumak

Kichererbsen bil tahina

auf Sesam-Buttersauce und Petersilie

Poreegemüse

mit Schafskäse in Kräutermarinade

Mangold

mit schwarzen Augenbohnen

Baguette

mit Kräutern und Olivenpaste

Baguette

mit Schafskäse mariniert

Kalte Mazza

Okraschoten

auf Tomaten-Koriandersauce

Gegrillte Zucchini

mit Rosmarin

Gegrillte Paprika

mit Walnuss, Chili, Cumin und Granatapfel

Gegrillte Champignons

mit Basilikum und Rosmarin

Walnuss-Quark

mit Minze und Thymian

Humus

Kichererbsenpüree mit Zitrone, Sesam und Olivenöl

Muhammara

Pikante Paprika-Walnuss-Paste

Baba Ghanouj

Auberginenmus mit Sesam, Zitrone und Granatapfelkernen

Ab 10 Personen erhalten Sie eine Auswahl...

...von 7 verschiedenen Mazza für 12,50 Euro/ pro Person

...von 10 verschiedenen Mazza für 14,90 Euro/ pro Person

Fingerfood

Kebab

Lamm-Kebab auf arabische Art mit Petersilie und sieben weiteren Gewürzen

Portion/ 3,00 Euro

Kibbé

Frittierte Bällchen aus Weizenschrotteig sowie Hackfleisch aus Lamm und Rind gefüllt mit verschiedenen Nüssen und orientalischen Gewürzen

Stück/ 3,00 Euro

Scampi-Spieß

Scampi mariniert in Apfel Curry

Stück/ 3,50 Euro

Taouk-Spieß

Hähnchenfleisch mariniert mit frischem Ingwer

Stück/ 2,50 Euro

Makanek-Spieß

Hausgemachte Lammwurst mit sieben Gewürzen und Pinienkernen, pikant

Stück/ 2,00 Euro

Falafel

Frittierte Kichererbsenbällchen mit Gemüse gefüllt

Stück/ 0,80 Euro

Lammspieß

Marinierte Lammhälfte mit Gewürzen

Stück/ 3,00 Euro

Hauptmenü

Alhambra- Menü

Vorspeise

Sechs kalte Mazza nach Ihrer Wahl
z.B. Pasta, Crème, Salat, Gemüse

Hauptgericht

Hähnchenbrust gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin, auf Sesam geröstet.
Mit Mango-Chili-Sauce oder Ras-Alhanout-Sauce,
dazu frisches Gemüse und Safranreis

Desserts „Die Süße des Orients“

Baklawa mit verschiedenen Nüssen
und Milchreis nach „Art des Hauses“

23,90 Euro/ pro Person

Orient-Menü

Vorspeise

Drei kalte Mazza nach Ihrer Wahl
z.B. Pasta, Crème, Salat, Gemüse

Lammsuppe „Harira“

pikant

Hauptgericht

Marinierte Lammhälfte oder
Steak vom Rind auf Joghurt-Minz-Basilikum-Sauce.
Dazu frisches Gemüse und würziger Zimtreis

Dessert „Art des Hauses“

Knava aus Glasnudeln gefüllt mit Mozzarella
mit Rosenwasser und Pistazien

25,90 Euro/ pro Person

Zeder-Menü

Vorspeise

Taboulé-Salat, Hummus, Falafel, Baba Ghanoush

Hauptgericht

„Mansaff“ Fleischmix (Hähnchenspieß, Lammhackspieß, Schawarma vom Huhn)
auf würzigem Reis mit verschiedenen Nüssen und pikantem Pita,
dazu drei orientalische Dips

Dessert

Baklawa gefüllt mit verschiedenen Nüssen (Cashew, Pistazien),
dazu Grießkuchen „Art des Hauses“ auf einem Schuss Rosenwasser-Sorbet,
dazu geröstete Mandeln

24,50 Euro/ pro Person

Alle unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.